

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО  
с организацией  
ООО «Грант-Н»  
ООО «Кафе «Посиделки»  
(наименование)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГБПОУ  
СГКСТД  
Т.А. Санникова  
№ 173\_ от «29»\_08\_2018г

Акт согласования  
от «\_29\_»\_08\_2018 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА  
Предметной (цикловой)  
комиссией общественного питания  
Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.  
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Автор: Курова И.Ю.

Эксперт: Косов Д.А.  
Директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. N 597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	15

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

#### **иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

### **1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики**

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

Всего – 216 часов (6 недель).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

в рамках ПМ в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.



Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Виды работ на учебной практике

<b>№</b>	<b>Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)</b>	<b>Виды работ</b>
ПК5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий
ПК5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ПК5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### 3.2. Тематический план учебной практики

Виды работ	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
1	2	3
Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и	Тема 1.1 Подготовка рабочего места оборудования, инвентаря, при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	4
	Тема 1.2 Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья при приготовлении хлебобулочных изделий.	2

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

кондитерских изделий.	Тема 1.3 Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	12
Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий	Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов хлебобулочных и кондитерских изделий	36
Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Тема 3.1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	54
Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48
Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	54

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дифференцированный зачет	6
Всего	216

### 3.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов
<b>Раздел 1..Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий.</b>		<b>18</b>
<b>Тема 1.1</b> Подготовка рабочего места , оборудования, инвентаря, при приготовлении хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий.	<b>Урок №1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места оборудования, сырья.	4
Тема 1.2 Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места ,оборудования, инвентаря ,сырья при приготовлении хлебобулочных изделий.	<b>Урок №2</b> Правила техники безопасности при подготовки рабочего места , оборудования , сырья при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.3 Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Урок №3 Подготовка основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий	6
	Урок №4очных и мучных кондитерских изделий	6
<b>Раздел 2 Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий</b>		<b>36</b>

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>Тема 2.1. Приготовление отделочных хлебобулочных и кондитерских изделий</b>	Урок №5 Приготовление фаршей и начинок. Рецептура несладких фаршей.	6
	Урок №6 Приготовление и рецептура сладких начинок.	6
	Урок №7 Приготовление сиропов.	6
	Урок №8 Приготовление помады.	6
	Урок №9 Приготовление фруктовых начинок и желе.	6
	Урок №10 Приготовление кремов и смеси.	6
<b>Раздел 3 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b>		<b>54</b>
<b>Тема 3.1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>	Урок №11. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделия из него.	12
	Урок №12 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него.	12
	Урок №13. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	12
	Урок №14. Приготовление блинного теста и теста для оладий.	6
	Урок №15. Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.	12
<b>Раздел 4 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>48</b>
<b>Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	Урок №16 Приготовление изделий из сдобного пресного теста в творческом оформлении	6
	Урок №17 Приготовление изделий из вафельного теста и творческое оформление.	6
	Урок №18 Приготовление изделий из пряничного теста.	6
	Урок №19 Приготовление изделий из песочного теста и творческое оформление.	6

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	Урок №20 Приготовление изделий из воздушного теста и творческое оформление.	6
	Урок №21 Приготовление изделий из бисквитного теста и творческое оформление.	6
	Уроке №22 Приготовление изделий пониженной калорийности	12
<b>Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>54</b>
Тема 5.1 Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Урок №23 Приготовление бисквитных тортов и пирожных.	12
	Урок №24 Приготовление песочных тортов и пирожных.	12
	Урок №25 Приготовление слоеных тортов и пирожных .	12
	Урок №26 Приготовление заварных пирожных.	6
	Урок №27 Приготовление воздушных тортов и пирожных.	6
	Урок №28 Приготовление миндальных тортов и пирожных.	6
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>216</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории «Учебный кондитерский цех»

Оснащение мастерской «Учебный кондитерский цех»

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, весы (настольные электронные), электрические плиты, пекарский шкаф, пароконвектаutomаты, взбивальные машины, тестомесильные машины, холодильники, водонагреватель, миксеры, блендеры, моечные ванны.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Производственные столы.
2. Весы настольные электронные.
3. Разделочные доски.
4. Поварские ножи.
5. Кастрюли.
6. Скалки.
7. Лотки.
8. Противни, формы для тортов, кексов.
9. Дуршлаг и сита.
10. Кондитерские мешки с наконечниками.
11. Миски.
12. Резцы.
13. Ложки и вилки.
11. Миски.
12. Десертные тарелки.
13. Стаканы, бокалы, креманки.
14. Соусники.
15. Ложки, лопатки, щипцы, вилки

### **4.2. Информационное обеспечение Основные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- 12.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
- 13.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
- 14.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
- 15.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
- 16.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 17.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- 18.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.



19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного

сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

#### **Дополнительные источники:**

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт подготовки, уборке рабочего места, выборе ,подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>Формы контроля обучения: – практические задания по работе по плану</p> <p>Формы оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p>
Имеет практический опыт выборе ,оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческом оформлении, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	
Имеет практический опыт упаковки, складировании неиспользованных продуктов;	
Имеет практический опыт порционировании ( комплектовании), упаковке на вынос хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Имеет практический опыт ведение расчетов с потребителями.	
Умеет рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	

весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
Умеет выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
	Дифференцированный зачет